

VERNATSCH ROSÉ IGT
MITTERBERG 2023

Rosé Carina



Le uve per il nostro Rosé provengono dal vigneto Knott di Marleno. Questo vigneto si trova a 320 m sul livello del mare e si affaccia ad est con una pendenza di circa il 40%. Le viti di Vernatsch sono state piantate nel 2001 e hanno una rete radicale fortemente ramificata che cresce in profondità nei terreni di ardesia medio-pesanti ricchi di minerali.



Vitigni: Vernatsch



Resa: 90 hl/ha



Maturità: 1 - 3 anni



Alcool: 12,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 10°C



Affinamento: vasche d'acciaio



Consigliato con: aperitivo, finger food, piatti estivi leggeri, "Marende" altoatesine.



Acidità: 5,5 g/l
Zucchero residuo: 1,5 g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Profumi freschi, fruttati, che ricordano ciliegia, lampone e un po' le fragoline di bosco. Il colore è rosa chiaro brillante, proprio come il fiore che dà il nome al vino.

VINIFICAZIONE

Grazie a una breve permanenza del mosto in pressa, il nostro rosé ottiene il suo colore tipicamente chiaro. La fermentazione avviene in acciaio a 16-18 °C. L'affinamento dura 7 mesi.